

Cher hôte,

C'est un plaisir de vous accueillir au FloraAlpina!

Nous vous remercions de votre confiance et allons tout mettre en œuvre afin de faire de votre visite un moment inoubliable.

Notre cuisine privilégie les produits régionaux, qui proviennent en partie de notre propre jardin. Nos co-chefs de cuisine, Marcel Marquardt et Patrick Schindler ainsi que leur équipe ont créé pour vous des plats estivaux préparés avec beaucoup de passion. Jürgen Hornbacher et son équipe au service se feront un plaisir de vous assister dans le choix des vins.

Nous vous souhaitons un agréable séjour.

Votre équipe FloraAlpina

Classiques

Salade de laitues de notre jardin (selon la récolte) 12

Notre choix de sauces:

française / italienne / framboise

Tartare de bœuf bio Natura aux oignons rouges marinés Entrée 21
pain grillé e, beurre Plat principal 32

Cordon bleu de veau 47
farci de jambon de campagne et de fromage de montagne
pommes frites, légumes au beurre

Croustillant d'Albeli du lac de Lucerne 36.5
Sauce tartare, pommes frites, légumes au beurre

Moelleux au chocolat 12.5
Crème de Gruyère glacée

| Entrées | CHF |
|---|------------|
| Salade de tomates, mozzarella de bufflone, vinaigrette au basilic | 15 |
| Salade de chanterelles et framboises, herbes sauvages, citron vert | 17 |
| Filet de saumon fumé Swiss Lachs, babeurre-dashi huile de coriandre et tomate | 24 |
| Soupe de courgettes et émulsion de menthe | 12 |
| Soupe tiède au concombre et citron | 11 |
| | |
| Du boucher | |
| Escalope viennoise (veau) airelles rouges, pommes frites, légumes | 43 |
| Poitrine de poulet de grain grillée, jus au romarin polenta aux poivrons fumés tomates sautées | 34 |
| Burger de bœuf Wagyu suisse (fait maison) fromage au cidre de Küssnacht, herbes sauvages, mayonnaise à l'ail noir pommes frites | 37 |
| Joues de boeuf braisée ragoût de tomates cerises et chanterelles purée de pomme de terre truffée | 38 |
| Steak de veau, sauce crémée à la griotte risotto au parmesan courgettes, aubergines | 51 |

| Du pêcheur | CHF |
|--|------------|
| Duo de poulpe et gambas servi avec une bisque de homard melon, risotto au chorizo | 46 |
| Filet de sandre du Saint-Gothard grillé, sauce «Miso» fregola sarda grillé, algues wakame | 54 |
| Filet de saumon fumé Swiss Lachs rôti rosé sauce au vin blanc et babeurre ragoût de tomates cerises et chanterelles ravioli au citron | 48 |
| | |
| Du jardin | |
| Ravioli au citron, sauce au vin blanc et babeurre ragout de tomates cerises et chanterelles | 34 |
| Polenta aux poivrons fumés Tomates cerises, herbes sauvages Oignons rouges marinés | 28 |
| | |
| Doux coin | |
| Framboises - Kalamansi - Chocolat | 14 |
| Tartelette chocolat - caramel | 14 |
| Panna Cotta au myrtilles | 9 |